

Les recettes de Grand-mère de



Dans une cocotte en fonte ou une sauteuse

Préparation 10 minutes

Cuisson 80 minutes

Ingrédients



Dans une sauteuse, une cocotte ou au four. C'est mieux avec une cocotte...



Quatre belles cuisses de poulet fermière.



Deux cuillères à soupe de moutarde. Deux verres de mélange d'eau et vin blanc.



2 cuillères à soupe d'huile d'olive. 1 cuillère à soupe de beurre.



Deux cuillères à café de farine



250 cl de crème fraîche épaisse



Sel



Poivre



TOUJOURS PLUS D'HUILE QUE DE BEURRE SINON LE MELANGE NOIRCI.

Quoi Boire avec ?

Pour les grands jours un Nuit St Georges..... OÙ Un Meursault rouge, Un cotes du Rhône, un St Amour (à cause de la moutarde), un beaujolais village rouge ou plus rare et surprenant un beaujolais village blanc.

*En apéritif ou en entrée dégustez notre spécialité,
« Le jambon persillé de bourgogne »*

Recette des cuisses de poulet à la moutarde de Dijon

Ma recette de cuisses fermière de poulet à la moutarde est facile à cuisiner et typiquement bourguignonne. La moutarde rehausse le goût du poulet et va mettre vos papilles en émoi. Un mariage qui ne laisse pas indifférent... Il paraîtrait même que la moutarde a un pouvoir aphrodisiaque..... Enfin il paraît.....

Dans une cocotte mettre les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ainsi que la cuillère de beurre.

Mettez les cuisses dans la cocotte à feu vif, de chaque côté, pendant 2 à 3 minutes.

Retirez les et placer les dans une assiette. Utilisez une cuillère pour manipuler les cuisses afin de ne pas piquer le poulet.

Versez les deux verres de mélange d'eau et de vin blanc dans la cocotte et gratter à l'aide d'une cuillère en bois, ce qu'il y a au fond de la cocotte.

Badigeonnez les morceaux de poulet avec la moutarde où avec de la moutarde à l'ancienne.

Remettre les cuisses côté peau dans la cocotte, couvrez et laissez cuire le feu à moyen pendant

30 minutes à couvert. Sel et poivre à votre convenance.

Vérifiez et si besoin, remettez un peu d'eauEt de vin blanc ...

Retournez les cuisses. Laissez cuire pendant 15 minutes, toujours à couvert.

Ajouter la crème fraîche et la farine dans la sauce. Mélangez bien farine dans la sauce. Laissez cuire encore 15 minutes. Vérifiez la cuisson, l'assaisonnement et bon appétit.

Vous pouvez servir vos cuisses de poulet avec des pommes de terre nouvelles avec la peau, rissolées à la sauteuse dans de l'huile et du beurre pendant 20 minutes ou une purée ou du riz ou des haricots vert. A faire cuire également au four 1 heure à 180 °.

Dans la vraie recette bourguignonne le poulet « Gaston Gérard » crée par sa femme Geneviève REINE en 1930, la recette est réalisée avec un poulet coupé en morceau, cuisson 1 heure à la cocotte ou au four.

Ajoutez à mi cuisson, une demi-cuillère à café de paprika doux, 25 cl de crème fraîche et une poignée de Comté râpée. Il faut mélanger ces ingrédients dans le jus de cuisson. A vous de jouer...

Si vous aimez jouer..... !!!